



별첨 사본은 아래 출원의 원본과 동일함을 증명함.

This is to certify that the following application annexed hereto is a true copy from the records of the Korean Intellectual Property Office.

출원 번호 : 20-2003-0023052  
Application Number

출원 년 월 일 : 2003년 07월 16일  
Date of Application JUL 16, 2003

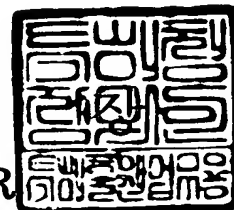
출원 인 : 이재열  
Applicant(s) LEE, jea youl



2003      년 11      월 06      일

특      허      청

COMMISSIONER



## 【서지사항】

【서류명】 실용신안등록출원서

【수신처】 특허청장

【제출일자】 2003.07.16

【고안의 명칭】 대나무 석쇠

【고안의 영문명칭】 BAMBOO GRILL

【출원인】

【성명】 이재열

【출원인코드】 4-2003-025527-6

【특기사항】 출원인대표자

【고안자】

【성명】 이재열

【출원인코드】 4-2003-025527-6

【등록증 수령방법】 우편수령

【취지】 실용신안법 제9조의 규정에 의하여 위와 같이 제출합니다. 출원인  
이재열

【수수료】

【기본출원료】 7 면 16,000 원

【가산출원료】 0 면 0 원

【최초1년분등록료】 1 항 25,000 원

【우선권주장료】 0 건 0 원

【합계】 41,000 원

【감면사유】 개인 (70%감면)

【감면후 수수료】 12,300 원

**【요약서】****【요약】**

본 고안은 숯불, 가스그릴등을 열원으로 하는 고기구이용 석쇠의 개량에 관한 것으로서, 대나무석쇠의 프레임 가운데 있는 석쇠 중간봉의 밑과 좌우의 대나무석쇠의 받침 위에 끼워진 폭 6~10mm 가량의 잘게 쪼갠 다수의 대나무 절편으로 구성함으로서, 대나무의 유익한 성분과 효과를 섭취 하게 할 뿐만 아니라, 숯불, 그릴등과 같은 적외선을 방출하는 열원 위에서 훈연, 탈취와 동시에 지방성분이 배출되면서, 양념이나 고기등을 태우지 않고 효과적으로 익힐 수 있도록 한것이다.

**【대표도】**

도 1

**【색인어】**

대나무 석쇠

【명세서】

【고안의 명칭】

대나무 석쇠 {BAMBOO GRILL}

【도면의 간단한 설명】

도면1은 본 고안의 실시예에 따른 대나무 석쇠의 사시도

도면2는 본 고안의 실시예에 따른 대나무절편 삽입전 대나무 석쇠의 사시도

도면3은 본 고안 대나무석쇠를 기존의 숯불이나, 가스그릴 위에 부설하여 사용 되는 예를 보여주는 도면

<도면의 주요부분에 대한 부호의 설명>

10은 대나무석쇠

11은 대나무석쇠의 프레임.

12는 석쇠 중간봉.

13은 대나무석쇠의 받침.

14는 대나무석쇠의 손잡이.

15는 대나무절편 좌우의 움직임 고정용 돌기.

16은 하단부의 열기 통과 구멍.

17은 대나무절편.

18은 기존의 숯불이나 가스그릴의 적외선 방열판.

19는 기름받이용 수반.

20은 식탁.

21은 화로 통.

22는 구이용 고기.

#### 【고안의 상세한 설명】

#### 【고안의 목적】

#### 【고안이 속하는 기술분야 및 그 분야의 종래기술】

<18> 본 고안은 고기구이용 석쇠로서 종래에 숯불이나 가스그릴 위에서 사용되는 철사로 만든 석쇠와 구이판의 단점을 개선하는 한편, 대나무의 유익한 효능을 활용하기 위하여 고안한 대나무석쇠에 관한 것이다.

<19> 종래에는 가스그릴이나 숯불구이용으로, 철사로 만든 석쇠를 사용하였다. 석쇠에 닿은 양념이나 고기가 타게되어 인체에 유해한 물질이 발생될 뿐 만 아니라 유쾌하지 못한 냄새와 연기 등을 실내에 자욱하게 하였다. 이에 까맣게 타서 누려 붙은 유해한 물질을 피하기 위하여, 철로 만든 석쇠를 자주 교체하는 번거로움이 있었고 고기, 양념 등이 누려 붙은 석쇠의 청소가 용이하지 못했다. 이전의 고안(출원번호 : 20-2002-0016414)은 대나무 절편의 아치형 유지를 위해 값비싼 장비와 시설로 아치형 클립 어레이와 'ㄷ'형 클립등을 프레싱 해야 했으나, 손으로 대나무절편을 일일이 끼워넣는 불편함을 감수 한다면 훨씬 경제적인 점이 있다.

#### 【고안이 이루고자 하는 기술적 과제】

<20> 본 고안은 위와 같은 문제점들을 해결키 위한 것으로, 촉촉한 생 대나무로 만든 석쇠를 숯불이나 가스그릴(18) 위에 설치하여 가열함으로써 추출된 대나무의 유익한 성분을 고기에 흡수케 하여 고기의 향미를 향상시키고, 열전도율이 높아서

고기가 접촉된 국부에 열이 집중되어 타거나 누려 붙는 철석쇠와 달리, 열전도율이 낮은 생 대나무로 만든 석쇠를 사용하여 타거나 누려 붙지 않게 하기 위한 것이다.

#### 【고안의 구성 및 작용】

<21> 도면1은 대나무절편이 석쇠에 삽입된상태를 나타내는 사시도, 도면2는 대나무절편이 삽입되기전의 사시도.(12)는 대나무 절편이 아치형을 유지하여 고기가 익으면서 배출한 기름을 중앙의 최하극점으로 모아서 연직하방의 기름받이용 수반에 떨어지게 하기위한 석쇠 중간봉이다. (15)는 석쇠의 밑부분에서 방출되는 열로 인하여 대나무 절편이 굳어져, 약간의 힘에의해서도 대나무 절편이 좌우로 움직여서 석쇠위의 조리중인 음식물이 절편사이의 넓어진 구멍 사이로 빠지는 점을 막기위한 대나무 절편의 좌우 움직임 고정용 돌기.

#### 【고안의 효과】

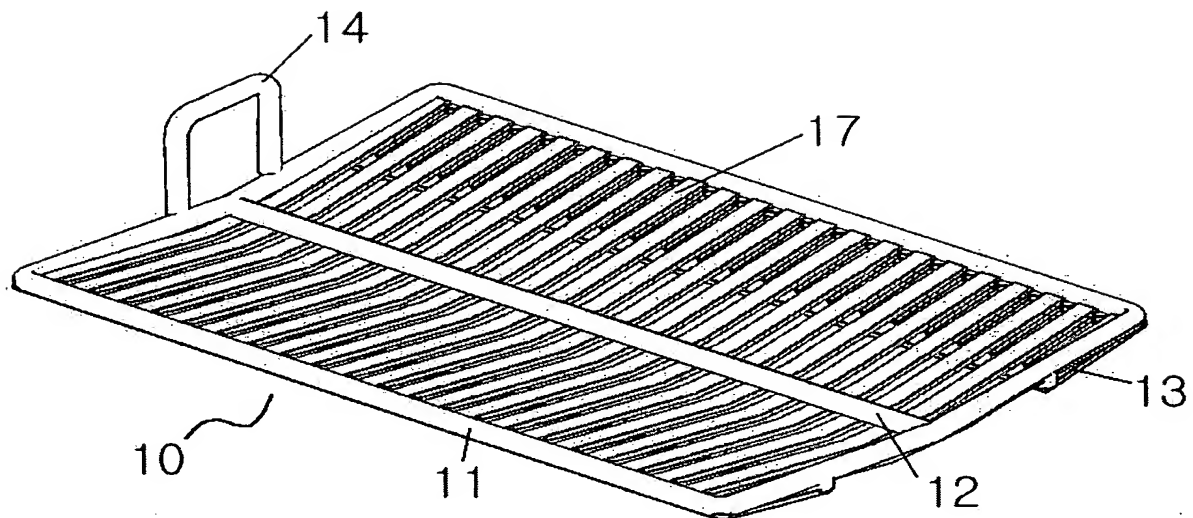
<22> 이와 같이 구성한 대나무 석쇠를 숯불이나, 가스그릴의 방열판으로 부터 방사되는 적외선이 구이용 고기를 대나무절편사이로 직접 가열 하거나, 적당한 온도로 적절히 가열 된 대나무절편에 접촉됨으로서 익는다. 생 대나무 절편은 선입관과는 달리 가열되어도 쉽게 타지 않으며, 온도가 상승함에 따라 기존의 철석쇠처럼 기름이 잘 빠지며, 숯불과 더불어 대나무에 함유된 여러 가지 유익한 성분들이 방출되어 훈연효과를 내면서 얹혀진 고기에 스며든다. 철 석쇠와 달리 열전도율이 낮은 촉촉한 생 대나무를 사용함으로써 고기나 양념이 타면서 나오는 연기나 유쾌하지 못한 냄새가 현저히 제거된다.

**【실용신안등록청구범위】****【청구항 1】**

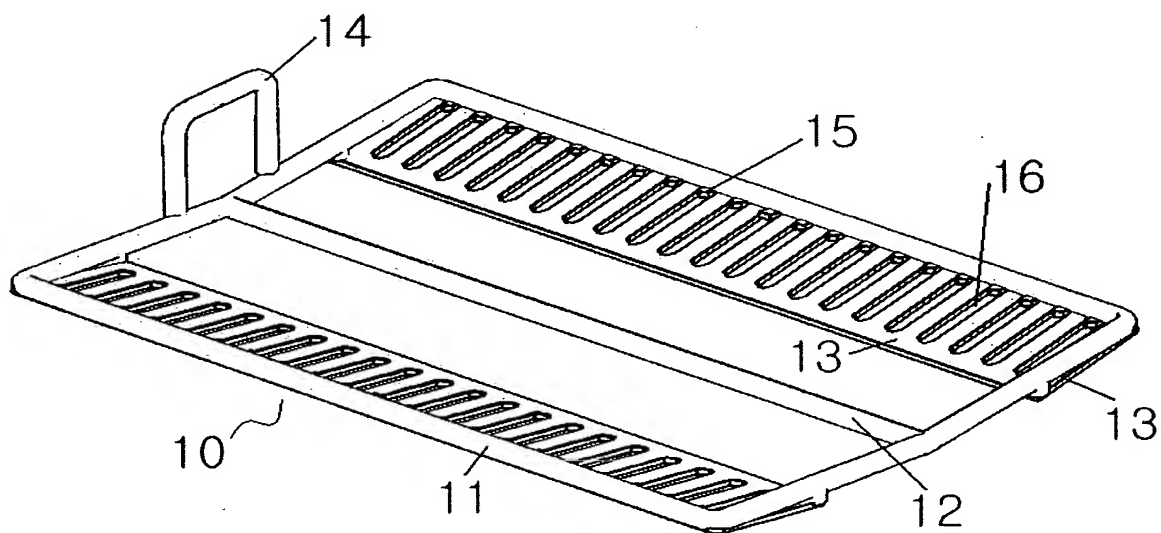
구이용 석쇠로서, 기존의 철판으로 만든 석쇠를 교체하여 사용 할 수 있도록 적합한 크기를 가진 대나무석쇠의 프레임(11), 석쇠 중간봉(12), 대나무석쇠의 받침(13), 대나무석쇠의 손잡이(14), 대나무절편 사이의 움직임 고정용 돌기(15), 하단부의 열기 통과 구멍(16), 다수의 대나무절편(17)으로 구성된 대나무석쇠(10).

【도면】

【도 1】



【도 2】





【도 3】

